

Willi & Vincent
Cabernet Franc & Merlot
2015



In den warmen Lagen auf vulkanischem Wüstensandstein des Perm (am berühmten Zöbinger Heiligenstein) gedeiht in der Lyra-Erziehung die spät reifende Traubensorte Cabernet Franc. Sie wurde von Willi Bründlmayer vor über 30 Jahren mit Blick auf das sich stetig erwärmende Klima ausgepflanzt.

Der Merlot wächst auf einer reichhaltigen „Lehminsel“ am Langenloiser Käferberg, der in den oberen Schichten durchlässiger ist und auch einen guten Steinanteil vorweist. Die Reben sind dadurch gut versorgt, die Wasseraufnahme erfolgt generell ein wenig verlangsamt. Hier ähnelt der Boden tatsächlich jenem der berühmten Weingärten am rechten Bordeauxufer (Pomerol). Die Zeilen sind hauptsächlich gegen Südosten ausgerichtet.

Mit relativ langer Maischestandzeit (3 Wochen) vergoren und in 300 Liter österreichischen Holzfässern, 1. und 2. Füllung (Manhartsberger Eiche), für ca. 20 Monate ausgebaut, anschließende Flaschenreife für mindestens 2 Jahre.

Kostnotiz:

Überschwängliche, intensive Nase, in der vorerst der Cabernet Franc mit Mokka und schwarzen Oliven dominiert, herzhaft und robust, spielt sich sofort frei und geht in die Tiefe, ätherische Note, erst ganz am Beginn; ebenso jugendlich am Gaumen, hier kommt der Merlot mit etwas Waldbeeren zum Vorschein, druckvoll, ja nahezu mächtig, sehr individuell, könnte für diesen Weintyp in eine neue Dimension vorstoßen, lang und zukunftssträchtig.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Sandstein, Lehm
Seehöhe: 230 – 345 m
Ausrichtung: -

Lese: 6. – 17. Oktober 2015
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Mai 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisempfehlung: Pasta, Wild, Wildgeflügel, Barbecue, Gans, Ente

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl